

GLORIA

• RESTAURANTE •

SUGERENCIAS

👤 NUESTRAS ENSALADAS

Ensalada de queso de cabra crujiente con frutos rojos y vinagreta de miel 12,90 €

Tomate aliño con ventresca de atún 12,50 €

Ensalada mixta 10,90 €

Ensalada de almejas con pipirrana al cilantro y brotes tiernos 13,50 €

👤 PARA ENTRAR EN CALOR

Sopa Alpujarreña 8,50 €

Sopa de ajo 8,50 €

Sopa de picadillo 8,50 €

Plato Alpujarreño 12,50 €

Milhojas de berenjena, queso de cabra, jamón, aceite de menta y romesco 13,25 €

Canelón de aguacate con tartar de salmón, buey de mar y mahonesa de lima 15,50 €

Flamenquín de salmón y queso feta (estilo Japo) 14,25 €

Cre moso de patata con foie y frutos rojos 15,50 €

Pulpo a la parrilla con puré de patata y huevo frito 21,90 €

Rosca de ternera pajuna con aguacate, cebolla caramelizada y ali-oli acompañada de patatas fritas (2 personas) 17,50 €

👤 NUESTROS PESCADOS FRESCOS

Salmón a la parrilla al vapor con verduritas salteadas 14,85 €

Bacalao confitado con cebolla caramelizada y aceite de perejil 17,50 €

Lomo de merluza a la bilbaína con espárragos trigueros 15,50 €

👤 NUESTRAS CARNES DE TERNERA PAJUNA CERTIFICADA

Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de uvas y patata rostizada 25,50 €

Entrecot de ternera a la parrilla con patatas a lo pobre y ensalada 17,50 €

Chuletón de ternera a la piedra con ensalada y patatas (2 personas) 60 €/Kg

Magret de pato crujiente con salsa de frutos rojos 17,50 €

👤 PARA TERMINAR

Tabla de quesos 4T 12,50 €

NUESTROS POSTRES CASEROS

Espuma de piña colada con sorbete de mango en copa 6,50 €

Sopa de frutos rojos con sorbete de mango 5,50 €

Tarta fina de manzana con helado de vainilla 9,50 €

Couland de chocolate 9,50 €

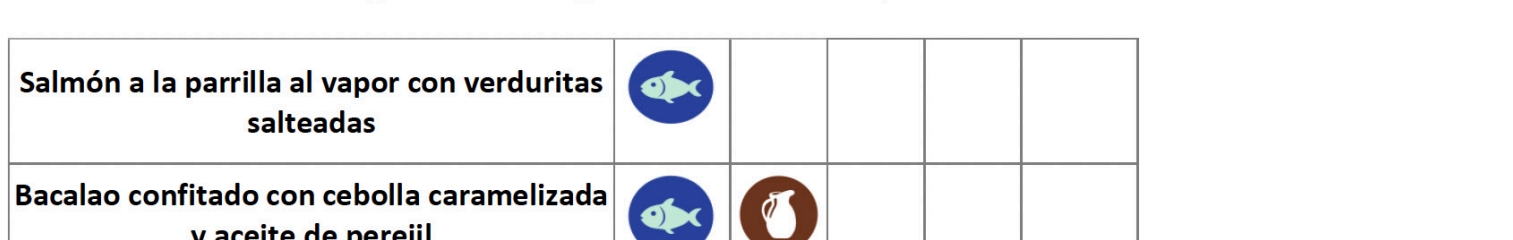
ALERGENOS

Información sobre alérgenos del Reglamento 1169/2011, de acuerdo con el real decreto 126/2015

Ensalada de queso de cabra crujiente con frutos rojos y vinagreta de miel					
Tomate aliño con ventresca de atún					
Ensalada mixta					
Ensalada de almejas con pipirrana al cilantro y brotes tiernos					

Información sobre alérgenos del Reglamento 1169/2011, de acuerdo con el real decreto 126/2015

Sopa alpujarreña					
Sopa de ajo					
Sopa de picadillo					
Plato alpujarreño					
Milhojas de berenjena, queso de cabra, jamón, aceite de menta y romesco					
Canelón de aguacate con tartar de salmón, buey de mar y mahonesa de lima					
Flamenquín de salmón y queso feta (estilo japo)					
Cre moso de patata con foie y frutos rojos					
Pulpo a la parrilla con puré de patata y huevo frito					
Rosca de ternera pajuna con aguacate, cebolla caramelizada y ali-oli acompañada de patatas fritas					



Información sobre alérgenos del Reglamento 1169/2011, de acuerdo con el real decreto 126/2015

Salmón a la parrilla al vapor con verduritas salteadas					
Bacalao confitado con cebolla caramelizada y aceite de perejil					
Lomo de merluza a la bilbaína con espárragos trigueros					

Información sobre alérgenos del Reglamento 1169/2011, de acuerdo con el real decreto 126/2015

Solomillo de ternera a la parrilla con salsa de uvas y patata rostizada					
Entrecot de ternera a la parrilla con patatas a lo pobre y ensalada					
Chuletón de ternera a la piedra con ensalada y patatas					
Magret de pato crujiente con salsa de frutos rojos					

Información sobre alérgenos del Reglamento 1169/2011, de acuerdo con el real decreto 126/2015

Tabla de quesos					
Espuma de piña colada con sorbete de mango en copa					
Sopa de frutos rojos con sorbete de mango					
Tarta fina de manzana con helado de vainilla					
Couland de chocolate					

